

Poulet aux arachides, tomates et épices



Pour deux personnes

- 2 filets de poulet
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 grosse cuillère à café de raz el hanout
- 1/2 cuillère à café de paprika fort (enfin moi je suis une privilégiée, j'ai utilisé de fantastique « piment doux » que fabrique la tante algérienne de F.)
- 2 cuillères à soupe de purée de cacahuètes
- 1 boîte de chair de tomates
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée
- Sel, poivre

Faire revenir l'échalote épluchée et émincée dans l'huile, puis ajouter les morceaux de poulet et les faire dorer.

Ajouter ensuite les épices, puis la tomate. Mélanger, ajouter l'ail pressé et la pâte de cacahuètes délayée dans un peu d'eau bouillante. Saler, poivrer, ajouter le sucre, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une demi-heure.

Vérifier la consistance de la sauce (elle doit être onctueuse) ; si elle est trop liquide, faire réduire un peu à découvert. Parsemer de coriandre et servir avec du boulghour. La coriandre n'est pas indispensable, mais elle apporte de la fraîcheur à l'ensemble.